53e Année. — N° 26 Dimanche 28 Juin 1936.

Tome CV

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fusionné avec " *Le Messager agricole du Midi* et " *La vigne americaine* "

Fondateur : **Léon DEGRULLY**

Publié sous la direction de :

L. RAVAZ et **P. DEGRULLY**

Correspondant de l'Institut (Académie des Sciences), Membre de l'Académie d'Agriculture de France, Directeur honoraire de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier Propriétaire-viticulteur

Dr ès sciences politiques, économiques et juridiques, Professeur d'Economie et de législation rurales à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier, Chargé de cours au Centre d'études d'Economie et de Législation viticoles de la Faculté de Droit. Propriétaire - agriculteur

Avec le concours de MM. les Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole parait tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, **45 fr.** — Pays étrangers, **75 fr.**

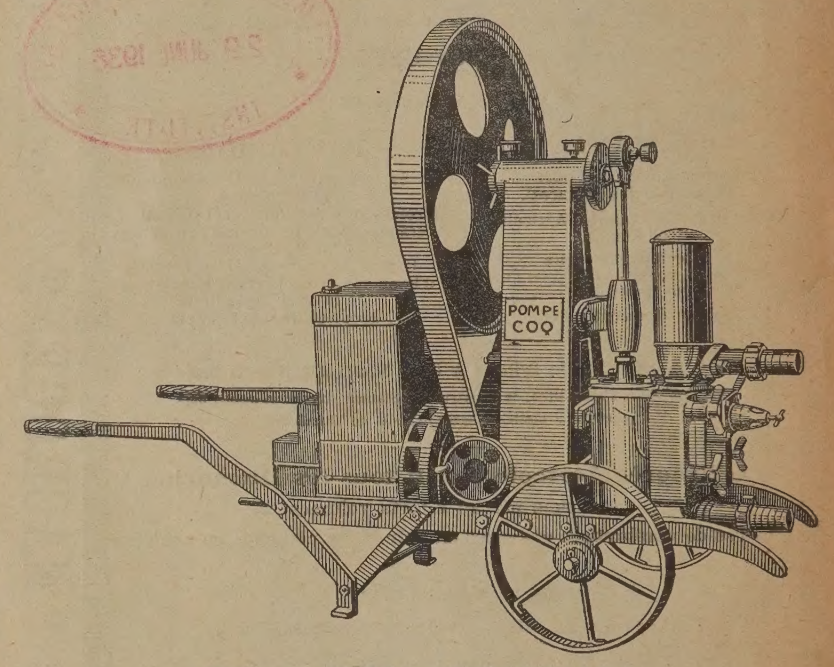
Le Numéro : 1 franc

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les Abonnements et les Annonces

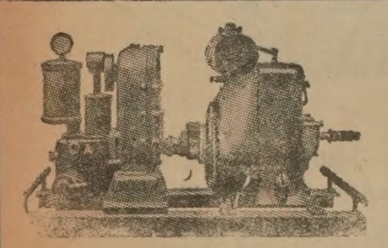
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER

Chèque Postal 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)


POMPE
COQ


la PYRALE
le COURT-NOUÉ
la MORTALITÉ
des SOUCHES
disparaissent
avec
l'APOPLEXPYRAL
L'AUXILIAIRE
VITICOLE
BÉZIERS
AV



53e Année. — N° 26 28 Juin 1936

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

Nous informons nos abonnés et correspondants que depuis le 1er juin, les bureaux du « Progrès Agricole et Viticole » sont transférés 1 *bis*, **rue de Verdun** (*Place de la Comédie*).

CHRONIQUE

L'Office national du blé

Les diverses lois d'économie dirigée se sont révélées à l'usage complètement impuissantes à amener la stabilisation des cours du blé : des fraudes nombreuses de divers ordres ont pu, en outre, s'opérer sous leur couvert et des spéculations éhontées en sont résultées.

Comme, d'autre part, les essais d'entente collective n'ont pas non plus été couronnés de succès, le gouvernement, s'inspirant du précédent de la Société Tchécoslovaque du blé, qui achète et vend sous le contrôle de l'Etat toutes les céréales, a déposé à la Chambre un projet de loi créant un *Office national du blé*.

Cet organisme dirigé par les représentants des producteurs, des transformateurs et des consommateurs se préoccupe d'abord d'évaluer, chaque année, les disponibilités et de rechercher l'ajustement de la production et de la consommation nationales. Le blocage et l'échelonnement sont prévus et fixés par décret comme pour le vin. Des primes à l'exportation peuvent être allouées.

L'Office s'appuie sur les coopératives existantes ou à créer pour l'exécution des opérations matérielles. Ces coopératives pourront

faire appel au commerce pour le stockage et la répartition de la récolte, mais elles assureront seules le règlement de tous les achats faits au producteur. Quant aux ressources nécessaires au fonctionnement de la nouvelle institution, elles sont énumérées dans les articles 28 et 29 du décret du 24 avril 1936, mais le nouveau texte propose d'y ajouter une taxe proportionnelle au nombre de quintaux vendus.

De toute manière, le ministre de l'agriculture pense que le prix de revient pourra être aisément dégagé par les représentants de l'Office dans les départements et que la direction centrale pourra alors *fixer* le « juste prix » de vente.

Hélas, ce chimérique espoir ne se réalisera jamais ; seule la liberté et la loi de l'offre et de la demande peuvent régulariser le marché, les agriculteurs s'en apercevront bientôt.

Comme il fallait s'y attendre, un projet d'*Office national du vin* serait aussi en gestation, étayé approximativement sur les mêmes bases. J'y reviendrai.

Grèves et matières premières

La répercussion d'une grève est toujours fâcheuse ; sur certaines industries elle peut être catastrophique quand les matières premières viennent à manquer.

C'est ainsi qu'à la suite du mouvement des dockers de Sète, le sulfate de cuivre a fait défaut dans maintes localités de l'Hérault et ce précisément au moment, où une recrudescence de mildew était constatée !

Sur intervention de la Chambre d'Agriculture de ce département des mesures appropriées doivent être prises pour assurer le ravitaillement.

Le mouvement des vins en mai

Au cours du mois dernier, 4.190.942 hectolitres contre 4.817.141 en avril et 4.328.386 en mai 1935 sont sortis des chais des récoltants.

Au total, depuis le début de la campagne : 37.717 325 au lieu de 31.762.009 en mai 1935.

D'autre part, 4.198.730 hectolitres ont été soumis aux droits de circulation, ce qui porte à 33.404.537 hectolitres les quantités contrôlées depuis octobre dernier, en avance sur mai 1935 qui s'inscrivait avec 31.636.195 hl.

Les stocks métropolitains s'élèvent à 13 389.884 hectolitres en légère diminution sur avril et en augmentation sur mai 1935 pour lequel nous relevons : 12.546.277 hectolitres.

En Algérie, les quantités sorties des chais figurent pour 1.178.377 hectolitres.

Depuis octobre, 11.643.710 hectolitres, en retard sur mai 1935 où l'on avait pu enregistrer 13.507.780 hectolitres.

Dans le *Bulletin international du Vin*, le prix moyen de l'hectolitre de vin rouge à 9° figure comme suit :

	1933-1933	1934-1935	1935-1936
	—	—	—
Récolte métropolitaine en millions d'hectolitres	49	75	73
Consommation taxée........	48.6	48.5	
Consommation non taxée ...	15.196	22.100 (provisoire)	
Prix en francs..............	88.5	45.5	Prix moyen depuis octobre : 56.2

De 44 fr. en octobre, les prix atteignent successivement :

Janvier.........	57
Février	62
Mars...........	67
Avril..........	69

soit une moyenne de 56.2. Les cours on donc progressé lentement.

Nécrologie

La mort vient encore de faucher une des personnalités des plus marquantes et des plus agissantes de la viticulture méditerranéenne, **M. André Nougaret**, fondateur et président de l'Association de propagande pour le vin, victime d'un accident de la circulation. Nous avons été des premiers, dans ce journal, à appuyer l'action de cet homme de bien qui est regretté de tous.

Que sa famille veuille bien trouver ici, l'expression de nos condoléances attristées.

P. Degrully.

AU VIGNOBLE

L'invasion prévue pour les 10 et 11 s'est réalisée à cette date et les jours suivants et notamment le 13. Le 14, on apercevait de grandes taches toutes fleuries grâce à l'humidité du matin.

Des pluies tombées les 17, quoique peu importantes, au moins par endroits, ont mis en route une nouvelle invasion qui apparaîtra à partir du 24 et variera d'intensité avec l'intensité de la pluie. Le 18, une rosée abondante a fait fleurir les grappes malades, qui ont dû inonder de germes les les souches déjà atteintes. En somme, il y a dans beaucoup de localités assez de germes actifs pour qu'il se produise une catastrophe si les pluies sont assez fréquentes.

En Algérie, la situation ne s'est guerre améliorée. Il continue à pleuvoir presque chaque jour dans les trois départements : Oran est assez atteint par endroits, Mascara, etc. Mais le mal n'existe pas partout au même degré : Les Issers, Mitidja sont toujours les plus endommagés.

Dans les autres régions, comme on peut le voir par notre Bulletin météorologique, les pluies sont devenues plus fréquentes, Dans le Sud-Ouest, il y a des foyers de mildiou plutôt localisés. Le Médoc n'est plus indemne, non plus que St-Émilion, etc., les Charentes. En Auvergne, il y a aussi quel-

ques débuts de foyers : En somme comme les pluies deviennent plus fréquentes du sud au nord, il en est de même des attaques de mildiou. L'Ardèche jusqu'ici bien tranquille vient d'éprouver une forte invasion.

Continuons à sulfater, si on a du sulfate, les grèves en ayant empêché parfois la production et surtout les envois sur les lieux d'emploi. Navrant !

L'APOPLEXIE

Des cas d'apoplexie viennent déjà de se produire dans les vignobles des régions chaudes ; il s'en présentera plus tard dans les autres régions. On sait en quoi elle consiste : des souches bien vivantes la veille sont trouvées mortes ou en voie de dessiccation le lendemain. La mort peut aussi n'intéresser qu'un bras ou deux bras, les autres restent intacts. Mais l'année suivante, ils se dessèchent ou meurent à leur tour. Et ainsi une souche atteinte d'apoplexie peut mettre un, deux ou trois ans pour être détruite entièrement.

La dessiccation peut être elle-même plus ou moins complète. Sur les rameaux atteints partiellement, elle ne porte que sur les parties de la feuille comprise entre les nervures, les alentours de celles-ci restant plus ou moins vivantes. Et c'est là un caractère à peu près constant et décisif.

Les feuilles ainsi frappées se trouvent le plus souvent d'un même côté du sarment, qui correspond à une bande d'écorce et même du du bois profondément altérée et de couleur *jaune* qui est bien visible sur une section latérale du sarment.

Cette bande jaune se continue dans le courson de l'année précédente dans le bras, dans le tronc et dans les racines. A quoi est-elle due ? Vraisemblablement à l'action d'une substance toxique secrétée par le champignon cause de la maladie?

Comme autre caractère, mais seulement sur les vieilles souches et non sur les jeunes, la présence à l'intérieur du tronc et des bras d'une sorte d'amadou ou bois pourri, et pourri par le champignon.

*
* *

La maladie est bien due à un parasite ; elle s'étend en formant des taches plus ou moins régulières dans les vignes ; elle n'atteint guère que les souches déjà âgées, 12 ans et plus ; ou si elle attaque les jeunes souches, c'est que celles-ci, dans les repiquages, ont été plantées près d'un tronc ou partie de tronc non supprimé.

Enfin, si on place quelques jeunes plants dans un tronc de vigne détruit par l'apoplexie, ils succombent à la maladie en deux ou trois ans.

***

Que faire? Nous indiquerons en temps utile ce qu'il y aura à faire en hiver pour prévenir la maladie l'année suivante. Pour le moment, supprimer ou réduire le plus possible ce qui reste de végétation. De nouvelles pousses se développeront qui, si elles sont sur le côté sain, pourront atteindre un développement à peu près normal. Ce résultat peut être encore obtenu en ce moment, où la végétation est active; plus tard, il n'y aura pas lieu d'intervenir.

L'ANTHRACNOSE

Un de nos lecteurs de Vaucluse nous écrit :

En tant que abonné au *Progrès Agricole*, je me permets de vous envoyer deux buches choisies parmi beaucoup d'autres dans une jeune vigne de 5813. Je vous serais très obligé si vous pouviez me dire : 1° la nature de cette maladie ; 2° que faut-il faire pour enrayer le mal où le faire complètement disparaître ?

Il s'agit d'altérations produites par l'*Anthracnose*, la vraie, appelée aussi *Anthracnose maculée*. Elle produit sur la tige des rameaux primaires et secondaires, des sortes de chancres en creux, gris au centre avec liseré foncé sur les bords. Ce chancre se creuse par lui-même, je veux dire par la cause qui le produit, un champignon; et par l'épaississement de ses bords par croissance normale. Quand ils sont assez nombreux pour être tout près les uns des autres, et ils le sont à la base des rameaux, ils en abaissent la rigidité et en amènent la rupture.

Les mêmes chancres se produisent aussi sur les pétioles des feuilles, sur les vrilles et sur le pédoncule des grappes, dont ils diminuent aussi la solidité ou la résistance aux vents. Sur les feuilles, ce sont d'abord de petites taches plus ou moins foncées ou grises, à bordure noire et qui se déchirent en étoile.

Mais où il y a grand danger, c'est quand, après la floraison, la maladie attaque les grains. Elle y produit des taches circulaires, grises au centre, bordées de brun, qui atteignent suivent la vitesse de croissance des grains, de 3 à 6 millimètres de diamètre. Sous la poussée du contenu interne qui continue à grossir, la tache se fend et laisse sortir au dehors pépins et jus du grain. La récolte est ainsi détruite.

Les vignes françaises et surtout certaines d'entre elles étaient très sujettes à cette maladie dans les régions pluvieuses : Grenache et son dérivé, l'Alicante-Bouschet ainsi que tous cépage tendre. Aujourd'hui, les vignes françaises ne sont plus atteintes de cette maladie, qui semble être disparue. Il n'en est rien ; il suffit de les laisser sans traitement cuprique pour qu'elle apparaisse à nouveau. Les vignes

qui ne sont pas sulfatées, ce sont les producteurs-directs les plus résistants au mildiou, tel que 5813 et ce sont eux qui sont atteints par l'Anthracnose.

Pour combattre en *ce moment* cette maladie, nous n'avons que les sulfatages, sulfatages copieux et fréquents, tous les six jours, car la durée de la période d'incubation de la maladie est de 6 jours.

Comme les germes du parasite pénètrent non pas comme ceux du mildiou par le bourrelet du pédicelle, mais par la peau du grain, la bouillie doit être rendue mouillante pour qu'elle se colle à la surface, sinon elle roulerait à terre, comme on sait.

A la taille, deux semaines avant le débourrement, badigeonner coursons, branches à fruits, les bras et toute la souche avec une solution de sulfate de fer à 35 o/o additionnée de un litre d'acide sulfurique.

On évitera ainsi les premières attaques qui portent sur la base des sarments et qui pour les raisons exposées plus haut sont très dangereuses.

Il semble qu'il suffit de traiter les coursons de l'année. Il est, en effet, probable que ceux de l'année précédente ne portent guère de chancres de deux ans. Mais sur les bras et le tronc, il y a toujours des sortes de chicots de sarments peu ou à peine développés, mais qui donnent naissance aux gourmands, et qui peuvent aussi porter des chancres plus ou moins importants.

Et ainsi, ce traitement précoce empêchera la formation de chancres à la base des rameaux de l'année, et comme l'anthracnose n'attaque que les parties très tendres des organes, la base déjà lignifiée restera indéfiniment saine ; après la taille elle ne pourra émettre des germes de la maladie et donc produire la première attaque.

Il se passera ce qui se passe pour les platanes atteints d'une anthracnose spéciale connue de tous. Celle-ci quoi qu'on en dise, n'a rien de commun avec le Mildiou. Elle ne l'annonce même pas, si elle le précède quelquefois. Elle sévit avec intensité sur les platanes non taillés dont elle massacre les jeunes pousses et fait tomber les jeunes feuilles. Mais elle n'atteint pas les platanes taillés chaque année. C'est que la taille toujours très courte fait disparaître toute la partie qui pouvait porter des chancres et des germes.

Il en est de même chez la vigne : un pied de 5813 non taillé a porté des chancres d'Anthracnose pendant plusieurs années successives ; ses voisins taillés court sont restés indemnes.

Pour la même raison, je veux dire pour éviter la production des chancres précoces, qu'on ait badigeonné ou non, sulfater les jeunes pousses dès qu'elles ont atteint 4 ou 5 centimètres de longueur, en moyenne.

L. Ravaz.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1935-1936 (Mois de Mai)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Mai	Total depuis le début de la campagne	Mois de Mai	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	19.998	118.274	26.554	203.227	65.997
2	Aisne	1.506	9.989	31.799	246.823	66.906
3	Allier	13.744	160.813	50.690	384.531	81.857
4	Alpes (Basses-)	2.824	19.565	4.276	33.786	6.131
5	Alpes (Hautes-)	1.472	9.626	10.333	73.657	8.969
6	Alpes-Maritimes	870	18.471	40.350	359.119	47.786
7	Ardèche	51.090	574.486	23.341	203.003	41.738
8	Ardennes	6	23	17.228	133.966	43.117
9	Ariège	3.561	17.659	10.951	81.383	12.024
10	Aube	3.020	64.258	35.509	284.830	84.726
11	Aude	546.616	5.015.146	38.124	321.986	177.378
12	Aveyron	12.045	88.517	28.550	234.551	25.851
13	Bouches-du-Rhône	128.115	809.081	95.862	748.391	152.067
14	Calvados	»	»	14.920	114.786	44.493
15	Cantal	89	759	22.305	179.130	31.576
16	Charente	137.647	1.017.348	31.107	226.154	46.668
17	Charente-Inférieure	99.936	1.290.970	33.983	255.525	79.646
18	Cher	7.212	52.704	33.160	249.630	63.388
19	Corrèze	1.800	14.671	23.750	182.375	32.881
21	Côte-d'Or	18.517	215.494	53.790	409.656	418.785
22	Côtes-du-Nord	»	»	13.435	120.162	33.622
23	Creuse	»	»	28.484	216.422	45.221
24	Dordogne	60.780	487.623	34.890	260.263	51.186
25	Doubs	53	1.484	41.563	350.622	111.507
26	Drôme	15.509	183.018	13.409	116.121	36.285
27	Eure	»	32	9.340	75.412	17.297
28	Eure-et-Loir	30	218	24.377	189.949	64.945
29	Finistère	»	»	59.607	509.151	130.834
30	Gard	312.261	2.717.907	41.819	350.343	88.110
31	Garonne (Haute-)	41.538	340.645	43.893	340.305	68.520
32	Gers	117.113	996.258	10.986	88.844	50.543
33	Gironde	300.865	2.925.008	154.303	1.195.843	1.117.441
34	Hérault	928.100	8.283.200	56.586	518.544	609.136
35	Ille-et-Vilaine	»	»	14.348	117.454	49.048
36	Indre	9.621	89.369	22.864	169.969	34.908
37	Indre-et-Loire	54.124	481.037	48.312	355.079	141.460
38	Isère	24.968	171.469	52.359	347.820	86.289
39	Jura	6.382	45.679	24.164	192.659	58.682
40	Landes	17.489	179.927	21.818	168.872	30.581
41	Loir-et-Cher	55.247	596.676	29.430	245.915	98.880
42	Loire	16.837	127.671	96.431	761.311	182.052
43	Loire (Haute-)	977	8.024	31.200	268.016	63.735
44	Loire-Inférieure	11.777	446.551	93.545	733.802	133.413
45	Loiret	8.131	62.237	39.600	304.935	143.252
46	Lot	11.281	117.234	12.854	103.959	12.043
47	Lot-et-Garonne	42.088	494.245	23.277	181.806	40.312
48	Lozère	835	5.558	8.622	72.274	12.892
49	Maine-et-Loire	56.117	497.073	59.974	415.225	182.281
50	Manche	»	»	7.445	51.104	22.720
51	Marne	23.238	276.208	106.284	851.176	1.433.677
52	Marne (Haute-)	654	5.642	24.802	187.128	54.920
53	Mayenne	9	168	4.018	32.704	15.461
54	Meurthe-et-Moselle	1.564	10.991	77.426	628.808	178.331
55	Meuse	[illegible]	6.855	34.475	266.268	71.581
56	Morbihan	[illegible]	983	19.294	155.772	44.008
57	Moselle	987	9.734	29.806	245.803	69.539

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Mai	Total depuis le début de la campagne	Mois de Mai	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Nièvre	2.862	35.086	34.301	273.978	78.857
59	Nord		-	96.225	736.512	329.728
60	Oise	«	2	37.921	254.462	52.356
61	Orne		·	5.250	34.930	19.506
62	Pas-de-Calais			41.833	340.851	104.108
63	Puy-de-Dôme	16.654	133.739	59.212	475.806	104.300
64	Pyrénées (Basses-)	9.265	69.531	48.286	348.380	68.666
65	Pyrénées (Hautes-)	3.120	22.499	16.622	124.987	28.223
66	Pyrénées-Orientales	351.982	2.682.781	34.502	290.442	140.642
67	Rhin (Bas-)	21.484	140.711	28.828	262.805	129.169
68	Rhin (Haut-)	25.579	301.661	43.525	383.508	132.624
69	Rhône	61 200	549.829	152.154	1.243.847	369.366
70	Saône (Haute-)	102	2.311	35.824	293.746	75.028
71	Saône-et-Loire	63.078	535.928	66.038	506.563	230.085
72	Sarthe	2.130	15.242	15.711	118.920	33.357
73	Savoie	186.20	131.955	28.677	220.024	58.071
74	Savoie (Haute)	1.714	28.571	20.023	163.788	58.331
75	Direction de la Seine	»	4	544.331	3.442.032	2.056.283
	Direction des droits d'entrée	»	»	298.942	2.327.925	991.746
76	Seine-Inférieure	»	»	102.040	778.540	251.008
77	Seine-et-Marne	37	422	37.034	316.361	99.569
78	Seine-et-Oise	101	627	81.504	651.365	216.956
79	Sèvres (Deux-)	6.502	55.390	27.261	212.353	48.168
80	Somme	«	»	24.393	208.832	60.133
81	Tarn	63.636	736.585	28.811	222.961	69.944
82	Tarn-et-Garonne	32.621	292.928	10.623	85.114	16.469
83	Var	156.781	1.376.564	61.574	493.166	76.905
84	Vaucluse	100.646	965.571	15.033	137.207	67.202
85	Vendée	16.750	239.901	18.683	138.932	29.430
86	Vienne	21.567	241.181	22.154	171.539	37.081
87	Vienne (Haute-)	302	730	41.620	358.929	83.762
88	Vosges	55	750	44.049	362.581	113.327
89	Yonne	9.894	90.156	31.101	234.715	72.658
	Total pour la France	4.190.942	37.717.325	4.198.730	33.404.537	13.389.884
	Algérie					
	Alger	529.091	4.198.328	32.526	286.713	254.410
	Constantine	108.035	968.858	18.407	135.492	27.470
	Oran	541.251	6.476.524	33.562	256.561	741.094
	Total pour l'Algérie	1.178.377	11.643.710	84.496	678.766	1.023.574

LA MORTALITÉ DES PÊCHERS EN 1936

Vous voudrez bien trouver ci-après quelques notes que vous m'avez demandées, par votre lettre du 30 mai, au sujet de la mortalité des pêchers. Je me bornerai bien entendu, à la moyenne vallée du Rhône, car les conditions ne sont peut-être pas les mêmes dans le Midi méditerranéen.

Il est exact qu'on signale de tous côtés — il suffit de parcourir les vergers pour s'en convaincre — de nombreux cas de dépérissement des pêchers, soit par mort brusque, soit par mort lente : soit enfin par affaiblissement des sujets. Dans l'Ar-

dèche, d'après les sondages que j'ai pu effectuer, la mortalité atteint 2 à 20 0/0 des sujets suivant les situations, quelquefois même davantage.

Quelles sont les apparences de ce dépérissement ? — Très souvent, l'arbre est mort pendant l'hiver. D'autres fois, il a commencé à végéter, à fleurir, puis est mort brusquement. Ailleurs, l'échéance fatale a été retardée davantage. Enfin, il existe de nombreux arbres en plein dépérissement, jaunes, à rameaux courts, voués certainement à une disparition prochaine. Ce qui frappe le plus, c'est que la mortalité est particulièrement importante dans les vergers inondés ou mal adaptés au pêcher. Arbres jeunes ou vieux, surtout les vieux, tous les pêchers ont été touchés.

Quelles en sont les causes ? — A mon avis, on peut faire intervenir trois causes principales :

1° L'excès d'humidité ;

2° Les parasites habituels ou occasionnels ;

3° L'épuisement des sujets.

A. — L'EXCÈS D'HUMIDITÉ. — De mémoire d'homme, on ne se souvient pas, dans nos régions, d'une morte-saison aussi pluvieuse, suivi d'un printemps aussi marqué de fortes précipitations atmosphériques. De nombreuses rivières ont débordé, notamment le Rhône qui a recouvert à plusieurs reprises et pendant longtemps les vergers de ses rives. Les dégâts de l'excès d'eau revêtent ainsi plusieurs formes selon que l'on considère l'inondation ou la compacité du sol.

1° *L'inondation.* — Dans les vergers inondés par le Rhône, et cela pendant 2 ou 3 mois parfois, le séjour trop prolongé de l'eau a provoqué l'asphyxie, du moins je le suppose, car le système radiculaire des pêchers morts n'a pas toujours présenté les symptômes caractéristiques de l'asphyxie : au contraire, il est resté souvent parfaitement sain. Par contre, le collet, au-dessus et au-dessous de la surface, présentait souvent un aspect rogneux, liégeux et foncé de l'écorce : sous celle-ci, l'assise génératrice apparaissait brune, détruite, un peu à la façon de ces parasites qui désorganisent le liber ; la tache malade s'étendant de plus en plus, finissait par encercler complètement le tronc, amenant ainsi la mort.

Je m'empresse de dire que tous les arbres inondés et morts n'ont pas présenté cette allure de dépérissement : certains étaient normaux en apparence. Je ne me hasarderai pas à vous indiquer les causes de cette altération de l'écorce et du liber : mais il est certain que la submersion a été une cause favorisante, sinon déterminante, étant donné que les arbres surélevés, épargnés par le flot, sont souvent indemnes tout à côté des autres.

2° *La compacité du sol.* — Nous touchons là le point sensible de la culture du pêcher. J'ai répété maintes fois qu'il ne fallait jamais attendre du pêcher planté dans des terrains trop compacts, des résultats satisfaisants : l'expérience de cette année, aggravée par l'humidité excessive, donne raison à cette façon de voir. Le pêcher souffre énormément, tôt ou tard, plus souvent tard que tôt à cause de ses racines surtout en surface les premières années de cette compacité, qu'il redoute par dessus tout. Cela est si vrai que les seuls arbres qui n'aient pas trop souffert, depuis novembre dernier, sont ceux plantés dans les terres légères, sableuses ou caillouteuses, profondes où l'eau *ne séjourne pas après la pluie, filtre à travers*

l'épaisseur de la terre végétale comme à travers une *passoire*, pour employer l'expression des agriculteurs.

Sont dans ce cas la plupart des terrains de la vallée de l'Eyrieux — ce paradis du pêcher — les alluvions sableuses de certaines rivières (Ardèche, Chassezac, Rhône, Doux, etc.), les terrains granitiques de coteau ; les sols de diluvium alpin sont aussi des sols filtrants ; si on y rencontre des cas de dépérissement, ils sont imputables à d'autres causes que nous verrons plus loin.

Quant aux sols argileux provenant des schistes, des gneiss, voire même des granits, aux fonds argilo-calcaires des étages du secondaire, aux alluvions argileuses des rivières, aux sols superficiels avec couche imperméable retenant l'eau à faible profondeur, ils présentent tous des cas extrêmement nombreux de mortalité. Les agriculteurs paient là la faute de culture qu'ils ont commise et se rendent compte qu'on ne peut braver impunément les lois de la nature !

B. — Les parasites habituels et occasionnels du pêcher. — Il est notoire que les hivers doux et les périodes humides favorisent le développement des parasites du pêcher et mettent l'arbre en état de réceptivité à l'égard de ses ennemis ; les mois qui viennent de s'écouler confirment cette opinion.

Les pucerons, notamment, ont fait des dégâts considérables, faisant le désespoir des arboriculteurs. Le corineum, principal fléau du pêcher, n'est pas rare, la cloque non plus. On remarque aussi beaucoup cet inquiétant plomb du pêcher, la lyda en certains points et les kermès, ravageurs des écorces ; bref, l'état sanitaire est très mauvais. Si on ajoute à celà que les pluies ou les inondations n'ont pas toujours permis d'effectuer les traitements en temps voulu, que beaucoup de sols sont compacts, donc peu favorables au pêcher, que l'épuisement des arbres est patent, après les deux bonnes récoltes de 1934 et 1935, on comprendra pourquoi toutes ces causes pathologiques viennent encore augmenter le taux de mortalité.

Cependant, tous ceux qui, par des traitements appropriés, ont assuré une préservation suffisante de leurs vergers, ont la satisfaction de constater que leurs efforts n'ont pas été vains et que les dépérissements ont été moins nombreux et moins dangereux que dans les vergers négligés. Malheureusement, le temps froid et humide qui caractérise ce détestable printemps n'est pas fait pour rendre la lutte plus facile, tant s'en faut.

C. — L'épuisement des sujets. — C'est la troisième cause principale de la mortalité. N'oublions, pas, en effet, que la fructification du pêcher a été exceptionnelle en 1934 et 1935, notamment en 1935, unique dans les annales du pêcher. Les sujets ont épuisé leurs réserves, car le fruit est le principal parasite de l'arbre, et cela surtout chez les producteurs qui n'ont pas « éclairci » les fruits — ils sont nombreux — proportionné la récolte aux possibilités de l'arbre.

De plus, l'été 1935 a été marqué par une grande sécheresse, si grave que le pêcher, pourtant résistant, n'a pu reconstituer ses réserves, préparer sa récolte future et maintenir sa résistance physique à ses ennemis. C'est le cas de certains terroirs de la vallée du Rhône (Le Péage du Roussillon, St-Rambert-d'Albon, région de Tain, etc.).

Quoi d'étonnant, dans ces conditions, à ce que les arbres, surtout les plus productifs, aient vu diminuer leur vitalité, leur résistance aux agents extérieurs et devenir plus sujets au dépérissement !

Les praticiens les plus avisés avaient vu le danger et l'ont évité de deux façons :

— soit en *apportant à leurs vergers de copieuses fumures*, analogues à celles utilisées à St-Laurent-du-Pape ou St-Fortunat, et qui constituent un vrai gavage des pêchers.

— soit *en pratiquant l'irrigation*, ce qui nécessite aussi l'apport d'engrais, mais l'irrigation ne peut précisément se faire avec un plein succès que dans les sols légers, de ceux qui ne retiennent pas l'eau, qui lui permettent de filtrer dans leur épaisseur, ne la laissent pas au contact des racines, autrement dit dans les *vrais sols à pêchers*. Comme la langue d'Esope, l'arrosage peut aussi devenir la pire des choses, dans les sols lourds, compacts, ou à éléments exclusivement fins, battants : elle conduit là à un colmatage de la terre à la profondeur habituelle du labour ; au contact des nombreuses radicelles, elle constitue une couche asphyxiante du plus mauvais effet.

Ce raisonnement n'est pas une simple vue de l'esprit : ainsi, pour ne donner qu'un exemple, des arboriculteurs avisés des cailloutis du diluvium alpin, sols assez filtrants, mais à nombreux éléments fins, battants, entre les cailloux (1), ont abandonné l'arrosage au pied, qui tasse la terre et provoque la chlorose ou la chétivité de la végétation. Ils l'ont remplacé par l'arrosage en pluie, sur le feuillage, qui n'a pas les mêmes inconvénients.

Je me résume : les causes de la mortalité des pêchers de la vallée du Rhône me paraissent être les suivants :

1° *La mauvaise adaptation du pêcher au sol*, cette essence fruitière n'étant à sa place que dans les sols légers et sains.

2° *L'excès d'humidité et l'inondation* qui ont aggravé encore les mauvaises dispositions physiques du sol, et dans les autres situations, conduit à l'asphyxie des sujets.

3° *Le développement intense des ennemis du pêcher* à cause de la douceur de l'hiver et de la pluviosité excessive depuis novembre dernier.

4° *L'épuisement des pêchers*, conséquences des fortes récoltes de 1935 et de 1934, de la sécheresse intense de 1935 et des attaques d'insectes ou de maladies.

Il me semble prudent, toutefois, de ne pas exclure des causes probables de cette mortalité, la possibilité d'infections par des agents pathogènes, banaux ou spéciaux : des études précises peuvent seules nous renseigner à ce sujet. Les quatre causes ci-dessus sont au moins des causes *favorisantes* sinon *déterminantes*.

La mortalité est faible, parfois nulle, dans les situations parfaitement bien adaptées au pêcher et là où l'inondation n'a pas sévi. Le pêcher n'a en somme qu'une exigence absolue, celle d'un sol approprié à son tempérament, condition physique qui prime toutes les autres. Il est curieux de constater comment la nature s'est chargée, cette année, de détruire les illusions des hommes au sujet du pêcher et de retarder — pour combien de temps ? — le danger de la surproduction.

Quels remèdes envisager ? Quels enseignements tirer de cette situation ? — 1° *Pour le présent*, tous les essais que j'ai vu tenter pour enrayer ces dépérissements ont été vains. En certains endroits, on a creusé

(1) Tous ces sols du diluvium alpins n'ont pas ces caractères.

des fossés, drainé le sous-sol pour évacuer l'eau. Ailleurs, on a labouré profondément pour favoriser l'évaporation, parfois même laissé le sol s'enherber au printemps (par force souvent !). Les traitements contre le Coryneum et surtout les pucerons ont été multipliés, mais pas toujours avec succès — contre la chlorose — qui accompagne si souvent les dépérissements. On a utilisé les sels de fer, sans grand avantage d'ailleurs ; du reste, les beaux travaux de M. JOESSEL, d'Avignon, montrent que la solution de cet angoissant problème de la chlorose n'est pas encore trouvée.

Une bonne méthode preventive est l'arrachage immédiat des arbres morts et leur destruction par le feu, afin d'éviter les contaminations possibles (pourridié, insectes du bois, parasites inconnus).

Bref, à mon avis, rien ne permet de lutter avec de réelles chances de succès contre cette mortalité qui a si légitimement ému les producteurs du Sud-Est. J'ai l'impression qu'un retour de la chaleur et du temps sec, ce qui n'est pas le cas au moment où je vous écris, pourrait arranger bien des choses, et arrêter l'extension des dégâts.

2° *Pour l'avenir*, il faudra d'abord se convaincre qu'on ne peut pas faire du pêcher partout. Certes, cet arbre est l'arbre d'or et il est tentant de le cultiver ; mais cette année, il se venge en refusant de s'acclimater aux situations auxquelles il n'est pas destiné.

On a cru, cependant, que le choix judicieux des porte-greffes permettrait l'extension de l'aire culturale du pêcher ; la période actuelle porte à cette théorie un coup très dur. Le prunier lui-même, réputé pourtant pour sa résistance à l'humidité, s'est montré défaillant dans certaines terres inondées cet hiver (1).

Et, puisque j'aborde ici incidemment la question des porte-greffes, qu'il me soit permis de regretter qu'aucune étude systématique sérieuse des sujets porte-greffes du pêcher n'ait pas été entreprise jusqu'à ce jour. Nous ne possédons que des indications fragmentaires, dispersées, voire contradictoires. Le franc lui-même n'a pas les mêmes aptitudes suivant la variété dont il provient : à preuve, dans un même sol, les inégales résistances à la chlorose. L'étude de l'origine des noyaux, d'importance capitale, est à peine ébauchée. Quel dommage que nous n'ayons pas pour le pêcher, dont l'importance économique s'accroît d'année en année, une littérature analogue à celle existant pour les porte-greffes de la vigne, par exemple, et des travaux comparables à ceux que l'Ecole de Montpellier et tant d'autres chercheurs ont entrepris et menés à bien pour la viticulture !

Pour revenir au pêcher, il faudra aussi, dans l'avenir, accorder plus d'attention à la fumure raisonnée, qui doit assurer la récolte en cours, la récolte suivante, la vitalité des arbres et leur résistance aux ennemis.

De plus, il y a encore à considérer la lutte contre les parasites, lutte très difficile cette année à cause des circonstances météorologiques défavorables, encore plus difficile dans l'avenir si on accepte la loi fatale qui veut qu'une culture de plus en plus intensive soit la proie d'ennemis de plus en plus nombreux et virulents.

---

(1) Le cerisier, le poirier même, ont aussi souffert et la mortalité parmi ces espèces est loin d'être une exception.

Il y aurait enfin l'étude très approfondie, scientifique, de tous les problèmes que soulève la culture du pêcher. Mais ceci est une autre histoire.

Je ne voudrais pas terminer ma trop longue lettre sur une note trop pessimiste, car dans les situations favorables au pêcher, comme sol et climat, non inondées cet hiver, et avec des praticiens connaissant bien la question, le pêcher donnera encore cette année, sauf imprévu, de bons résultats, notamment dans la vallée de l'Erieux. Les pêches ne seront pas trop nombreuses, mais très belles : à fin mai, certaines sont aussi grosses qu'à maturité l'année dernière et presque aussi colorées. Elles ajouteront encore à la réputation de qualité des fruits de la vallée du Rhône.

J. FAURE.

ACTION DE LA FUMURE SUR LA VALEUR BOULANGÈRE DE QUELQUES BLÉS

(3e note)

En 1934-1935 nos essais ont été effectués d'une part aux fermes de l'Institut agricole, où ont été poursuivies les expériences des années précédentes 1931-1934 (1), d'autre part aux champs d'expériences de Mlle Muraine, institutrice à Caragoudes (Hte-Garonne), où a été mis à l'essai un engrais complet vendu dans le commerce sous le nom de P. E. C.

I. — Ferme de l'Institut agricole

Trois parcelles A, B, C, de même surface ont été ensemencées, les 23 novembre et 4 décembre, dans le même champ que les années précédentes, champ divisé en parcelles soumises à l'assolement ordinaire.

Les parcelles ont reçu à l'hectare les engrais suivants :

A. — Engrais d'automne : 500 kg. de superphosphate, 100 kg. d'ammonitre ; Engrais de printemps : 100 kg. d'ammonitre.

B. — Mêmes engrais que *A*, plus 150 kg. de chlorure de potassium à l'automne, avant le semis.

C. — Mêmes engrais que *A*, plus 300 kg. de chlorure de potassium à l'automne, avant le semis.

Trois variétés ont été, cette année, mises à l'essai après vesces et avoine, lupin et trèfle. Les résultats obtenus sont les suivants :

L'apport d'engrais potassique élève à la fois le poids spécifique et le W (valeur boulangère de la farine, sous la dépendance, comme on le sait, de la ténacité de la pâte, P, et de l'indice du gonflement panaire, G.) On remarque de plus, en ce

(1) *Le Progrès Agricole et Viticole*, 50e année, p. 163-166, 1933 et 51e année, p. 616-619, 1934.

qui concerne la valeur boulangère, que la dose de 150 kg. paraît mieux convenir à Inversable × Riéti 3" et à Gentile Rosso × Noé, alors que la dose double, 300 kg., est plus favorable pour Florence × Aurore.

	P.	G.	W.	Poids spécif.	H.	Rendement à l'ha en qx
Inversable × Riéti 3" :						
Parcelle A	64 »	20	148,72	79,6	14	16
Parcelle B	74,2	18,2	161,92	80,3	14,39	21
Parcelle C	71,8	19,2	155,83	81 »	14,50	21
Gentile Rosso × Noé :						
Parcelle A	42,5	20,2	94,05	78 »	14,13	22,5
Parcelle B	54,5	19,5	119,40	79,2	14,22	26,6
Parcelle C	54,5	19,5	118,40	80 »	14,10	25,6
Florence × Aurore :						
Parcelle A	107 »	20,4	291,06	82,3	14,10	»
Parcelle B	111,5	19,7	307,36	83 »	14,03	»
Parcelle C	118,5	20 »	310,28	83 »	14,17	»

Si l'on compare ces résultats à ceux que nous avons publiés précédemment, la première de ces conclusions, *amélioration du poids spécifique et de la valeur boulangère par les engrais potassiques sous forme de chlorure de potassium*, est confirmée par tous les essais effectués depuis cinq années consécutives, portant au total sur douze variétés, toutes très connues dans le Sud-Ouest : G[4] ou Préparateur Etienne (1931), Rouge de Bordeaux (1934), Hâtif Inversable (1934), Besplas (1934), Vilmorin 27 (1934), Japhet (1934), Gentile Rosso × Noé (1935), Florence × Aurore (1935), Riéti II (1934) et la série des Inversable × Riéti : Inversable × Riéti I (1932), Inversable × Riéti 3' b_2 (1932, 1934) et Inversable × Riéti 3" (1935).

Parmi ces douze variétés, sept ont préféré la dose de 150 kg. à l'hectare (parcelle B.) : Rouge de Bordeaux, Besplas, Vilmorin 27, Gentile Rosso × Noé, Riéti II et les trois Inversable × Riéti. Pour les cinq autres, la dose de 300 kg. s'est montrée plus favorable : Hâtif Inversable, Mentana, Japhet, G[4] et Florence × Aurore.

Il n'est pas sans intérêt de remarquer que dans la première catégorie se trouve Riéti II et les trois hybrides d'Inversable × Riéti soumis à l'expérience, choisis parmi les créations du premier d'entre nous pour le Sud-Ouest (Inversable × Riéti n° 1, n° 3' b_2 et n° 3"), l'un d'eux, Inversable × Riéti 3' b_2 expérimenté deux fois en 1932 et 1934. Ceci montre une fois de plus les exigences variables

des variétés de blés vis-à-vis des éléments fertilisants. Cette idée qui paraît banale, présente un grand intérêt, car sa méconnaissance est une source de déboires pour l'agriculteur.

Ainsi se justifient ces essais qui ont pour but de déterminer une fois pour toutes les doses les plus favorables aux variétés cultivées dans nos régions. En ce qui concerne le chlorure de potassium, aucun indice ne permet malheureusement de connaitre d'avance les variétés exigeantes : dans cette catégorie (dose de 300 kg. à l'hectare) se trouvent, en effet, des blés à albumen vitreux, riches en gluten, dont l'indice de pression et le W sont très élevés (Florence × Aurore) aussi bien que les blés à valeur boulangère moyenne (G_4) ou même à albumen très farineux et à faible W (Mentana).

II. — **Champs d'essais de Caragoude** (**Hte-Garonne**)

A côté d'une parcelle témoin de 5 ares, a été ensemencée, le 10 novembre 1934, une parcelle de même surface, sur laquelle a été répandu, en couverture, à la dose de 300 kg. à l'hectare, le 25 février 1935, un engrais complet connu dans le commerce sous le nom de P. E. C. : cet engrais titre 8 o/o d'N. mi-nitrique, mi-ammoniacal, 13 o/o d'acide phosphorique, sous forme de phosphate bi-calcique et 19 o/o de K. Le terrain appartient typiquement aux terres à blé du Lauraguais (terreforts = sols argilo-calcaires).

Les essais ont porté sur quatre variétés et fourni les résultats suivants :

	P.	G.	W.	Poids spécı.	H.	Rendement en qx
Virgilio : Témoin	26,8	16,8	58,1	77,2	14,03	26
— avec P.E.C	32,2	17,1	61.7	78 »	14,16	39
G_4 : Témoin	25,2	18,5	62 »	77 »	14,30	26
— avec P.E.C	35,2	18,06	89,4	77,5	14,17	38
Inversable × Rieti 3' b_2 : Témoin	29,4	15,8	55,8	79 »	14,03	23
— — av. P.E.C.	33,3	15,6	60,9	79,2	14,23	38
Gentile Rosso × Noé : av. P.E.C.	54,2	16 »	119,6	77,4	14,22	36

Les analyses ont été faites à l'aide du modele réduit de l'extensimetre, les chiffres obtenus corrigés à l'aide des calculs indiqués par M. Chopin, de maniere à permettre une comparaison avec les nombres fournis par l'extensimètre normal.

Comme le montre ce tableau, l'effet de cet engrais complet est tout à fait intéressant : il eleve sensiblement l'indice de pression, P., et par consequent le W. (valeur boulangere) ; il ameliore de plus le poids specifique ; les gains sont modestes, mais constants, ils s'accompagnent, d'ailleurs, ainsi qu'en font foi les

données du carnet d'expérimentation, d'une augmentation sensible du rendement.

Le témoin de Gentile Rosso × Noé, placé en bordure du champ, n'a pas été retenu à cause de son mauvais état général.

G. NICOLAS, G. CHALAUD, P. GENIEYS,
Directeur Chargé de cours Chargé de cours
de l'Institut agricole de l'Université de Toulouse.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Fédération nationale française de défense des hybrides producteurs directs. — L'Assemblée générale annuelle, fixée comme devant avoir lieu à Bordeaux en 1936, se tiendra le samedi 27 juin, pendant la semaine agricole de la foire coloniale et internationale de Bordeaux, à la salle de l'Athénée municipal, rue des Trois Conils, près de la Cathédrale St-André, de 9 h. du matin jusqu'au déjeuner et après ce dernier, ensuite :

Permanence au café Français, place Pey-Berland, en face de la Cathédrale.

Déjeuner très confortable au restaurant Pey-Berland et du prix de 15 francs, vins et pourboire compris.

Ecole d'agriculture de Sidi-Bel-Abbès. — *Concours d'admission.* — C'est vendredi 26 juin prochain qu'aura lieu le Concours d'admission à l'Ecole d'agriculture de Sidi-Bel-Abbès.

Il peut être subi dans les préfectures et sous-préfectures algériennes, les préfectures de France, à l'Agence économique de l'Algérie à Paris, et dans plusieurs grandes villes marocaines.

Epreuves. — Il comprend trois épreuves écrites portant sur les matières enseignées dans les cours complémentaires de l'enseignement primaire, dans les écoles primaires supérieures, dans les lycées et collèges : une composition française, une composition de mathématiques, une composition de sciences naturelles.

Conditions. — Les candidats doivent être âgés de 15 à 19 ans. Les candidats pourvus du B. E. P. S., du B. E. ou ceux qui sortent de 3e année d'E. P. S. ou de 3e année de l'enseignement secondaire peuvent, si leurs bulletins sont jugés suffisants être admis sans concours, mais seulement dans la limite des places disponibles.

Délais d'inscription. — Les demandes des candidats doivent parvenir au Directeur de l'Ecole avant le 15 juin.

Ecole d'agriculture « Charlemagne », à Carcassonne. — Le prochain examen d'admission à l'Ecole d'agriculture « Charlemagne », à Carcassonne, aura lieu le jeudi 16 juillet 1936, au siège de l'Etablissement.

Des bourses de l'Etat, du département de l'Aude, de la Chambre d'agriculture de l'Aude et des Pupilles de la Nation seront attribuées aux candidats qui en feront la demande et qui en seront jugés dignes.

Le concours d'entrée, très simple, porte sur les matières du certificat d'Etudes primaires.

Pour tous renseignements, s'adresser à M. le Directeur de l'Ecole d'agriculture « Charlemagne », à Carcassonne.

BIBLIOGRAPHIE

Misère ou prospérité paysanne, par R. Dumont, ingénieur agronome, chef de Travaux d'Agriculture à l'Institut Agronomique. — Editions Fustier, 1 volume (186 pages) : 8 francs.

Si l'agriculture française produit en abondance le blé et le vin, avons-nous assez de sucre, de viande, de lait (beurre, fromage), de légumes et de fruits pour assurer à l'ensemble de la population française une alimentation satisfaisante, en quantité et en qualité ?

Le malthusianisme et le chômage industriels sont-ils les causes essentielles de la « détresse rurale » ? Quelles sont les possibilités du machinisme en agriculture, les conséquences de son emploi ? Quels avantages respectifs présentent la grande et la petite exploitation rurale ? Quelle est la meilleure orientation de l'agriculture française ?

La revalorisation des produits agricoles et le renforcement du protectionnisme assureront-ils le relèvement nécessaire du niveau de la vie des agriculteurs ? Est-il nécessaire de transformer notre système d'échanges pour que l'abondance de la production agricole et industrielle ne ruine pas le producteur, et n'entraîne ni la misère paysanne, ni la sous-consommation ouvrière ?

En étudiant pour la première fois le problème agricole sous l'angle de l'abondance, l'auteur montre combien tous les Français sont intéressés à la solution proposée.

BULLETIN COMMERCIAL

LA SITUATION. — Affaires ralenties du fait de la situation intérieure, mais cours toujours très ferme et même en hausse, le mildiou restant menaçant. Le prix de 10 fr. le degré a été atteint dans plusieurs régions.

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — Certains négociants voyant la hausse progressive des prix ont fait quelques achats ces jours derniers.

Dans Paris, les prix de vente au détail quoique augmentés ne sont toujours pas à parité avec les prix de gros.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1935	Cours du 15 juin 1936	Cours du 22 juin 1936
Vins rouges 8° à 10°.		8,75 à 9 fr. 25	9,00 à 9 fr. 10
Vins rouges 9°.......		9 fr. 60	9 fr. 25
Costières supérieur .	5,00 à 5 fr. 25		
Costières 10° à 12°..	suivant qualité	9,00 à 9 fr. 75	9,00 à 9 fr. 50
Blanc de blanc . .		8,50 à 8 fr. 75	9,00 à 9 fr. 50
Clairette		8,75 à 9 fr. 00	9,50 à 9 fr. 75
Rose paillet gris....		8,50 à 9 fr. 00	9,00 à 9 fr. 50
Blanc..............			

Ventes : Cave coopérative de Redessan : 700 hectos vin rouge 10 degrés, 100 fr. l'hecto.

450 hectos vin rouge, 11 degrés, 110 francs l'hecto.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier* (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1935	Cours du 16 juin 1936	Cours du 23 juin 1936
8°5 à 11°	5,00 à 5 fr. 25	8,75 à 9 fr. 25	9 à 9 fr. 50
9° prix moyen		9 fr. 00	9 fr. 25
9° à 11°		9 à 9 fr. 50	9 fr. 25 à 9 fr. 75
Blancs de blancs			
12° à 14°			
12° à 14°			

Sète. — *Chambre de Commerce* — Marché du 17 juin 1936.

Vins de pays : rouge 1935, 9,00 à 9 fr. 50 le degré ; rosé, 8,75 à 9 fr. 00 ; blanc, 9,00 à 9 fr. 50.

Vins d'Algérie rouge et rosé, 1935 : 11,00 à 11 fr. 50, l'hecto nu, quai Sète.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons.* — Cote officielle des vins.

	Cours 1935	12 juin 1936	19 juin 1936
Rouges	5,00 à 5 fr. 50	libre 8,75 à 9 fr. 50	9,00 à 9 fr. 75
Rosés		pas d'affaipes	9,00 à 9 fr. 25
Blancs	5,00 à 5 fr. 50	8,75 à 9 fr. 00	9,25 à 10 fr. 00

— Tendance soutenue — on acquiert encore un gain sur les cours précédents. Les affaires en logé sont demandées et obtiennent des prix supérieurs au disponible. — Aucun vendeur sur souches. Notons que le prix de 10 fr. a été pratiqué pour de très beaux vins.

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Près Pailhès, 860 hl. 9°6, 86 fr. ; près Aigues-Vives, 1.000 hl. 9°8, 88 fr. ; près Lieuran, 250 hl. 9°5, 89 fr. ; près Béziers, 500 hl. 9°4, 84 francs ; près Béziers, 100 hl. 9°9, 89 fr. ; près Sauvian, 600 hl. 10°7, 96 fr. ; près Autignac, 110 hl. 10°, 93 fr. ; près Bassan, 180 hl. 8°9, 81 fr. ; près Sérignan, 100 hl. 8°9, 81 francs.

Olonzac. — Récolte 1935, 9 fr. 75 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 21 juin 1936 : vin rouge 1935, 9° à 12° : 9,00 à 10 fr. 00 ; le degré.

Carcassonne. — Cote officielle du 20 juin 1936. — 8°5 à 9°, 9,00 à 9 fr. 50 ; de 9° à 12°, de 9 fr. 50 à 10 fr. 00 ; moyenne des 9°, 9 fr. 25 le degré.

Narbonne. — Vins du Narbonnais : 9 fr. à 10 fr. ; moyenne des 9°, 9 fr. 25 le degré.

Temps orageux et humide favorisant les attaques du mildiou. Le marché est très ferme, avec tendance marquée à la hausse. De beaux vins de Corbières ont été traités à 10 fr. le degré : 860 hectos 8°8, 81 fr. ; 800 hectos 9°, 83 fr. ; 100 hectos 9°, 83 fr. ; 350 hectos 9°3 85 fr. ; 1.000 hectos 9°9, 90 fr. ; 400 hectos 10°5, 98 fr. ; 500 hectos 10° 97 fr. ; 1.800 hectos 11°, 103 fr.

Lézignan. — Minervois et Corbières, 9,00 à 9 fr. 75 le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

	Cours en 1935	Cours du 13 juin 1936	Cours du 20 juin 1936
8°5 à 11°...	5,00 à 5,25	8,50 à 9 fr.	9,00 à 9 fr. 75
13°.................		9.00 à 9 fr. 50	9,00 à 9 fr. 25
11° à 12°......... ..	4,75 à 5,00	moy. 9°, 9 fr. 00	moy. 9°, 9 fr. 25
12° à 13............			

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture.* — Vins : On nous signale les ventes suivantes : 1° Cave coopérative de Trouillas, 360 hectos 10°8 à 9° à 9 fr. 75 le degré ; 2° Cave coopérative de Thuir, 400 hectos 10° à 9 fr. 50 le degré ; 3° Cave coopérative de Bompas, 2.000 hectos 8°5 à 9°, à 10 fr. le degré (retiraisons juillet).

BOUCHES-DU-RHÔNE. — A Marseille, vins de la région rouges, blancs et rosés 8°5 à 11°, 9 fr. ; vins d'Algérie, rouges rosés et blancs 11° à 12°, 10,25 à 10 fr. 75 le degré.

VAR. — **Brignoles.** — Vins rouges de 9° à 10°, 9,50 à 10 fr. ; 10° et au-dessus, 9,75 à 10 fr. 25 ; vons rosés et blancs, peu d'affaires. Tendance ferme.

Nous pouvons indiquer les affaires suivantes : 1.000 hectos 10°, 100 fr. ; 2 000 hectos 9°, 90 fr. ; 700 hectos 10°6, 106 fr. ; 500 hectos 10°4, 102 fr.

BORDELAIS. — Les conditions atmosphériques sont très défavorables au vignoble.

On a coté les Médoc et Saint-Emilion 1.400 à 1.500 fr., les Bourgeais, les Blayais, les Fronsac, 1.000 francs pour les rouges. Les Entre Deux-Mers valent 85 fr. le degré-tonneau, les Grandes Cotes 100 francs au minimum. Les degrés supérieurs à 9°5 10° de ces mêmes crus accentuent leur plus-value.

Les vins vieux sont activement demandés ; mais ils sont de plus en plus rares.

HAUTE-GARONNE. — Vin 9 degrés, à domicile, régie en sus, 8 fr. 50. Vins blancs de 18 à 19 fr.; rouge, de 19 à 30 fr., le tout degré tonneau (hausse).

LANDES. — Le mildiou reste très menaçant. Les cours sont à 8,50 à 9 fr. le degré. Les propriétaires hésitent d'ailleurs à écouler leurs vins à ce prix.

NIVERNAIS. — Pas d'affaires. Les ordinaires se vendent entre 175 et 200 fr. l'hect. Les blancs fumés de 308 à 500 fr.

CHER. — Sur les Cotes du Cher, les apparences de récolte, en raison des gelées successives qui ont dévasté ces vignobles sont très faibles. On cote 10 fr. les vins disponibles.

LOIRE-INFÉRIEURE. — Perspective très réduite pour le muscadet moyennes pour les autres cépages. Les muscadets 1.535 valaient 425 fr. la barrique ; le gros plant 170 fr.

LOIR-ET-CHER. — Peu de récolte sur des souches. On cote 10 fr. les vins de 9 5 à 10°.

ALSACE. — Les affaires sont assez réduites, car la production n'a presque plus de vin en cave. La levée du blocage a été demandée pour cette saison par la Chambre d'Agriculture. On cote vin ordinaire 160-180 l'hl. pris en cave ; pinot blanc, 220-250 ; traminer, 280-320 ; Riesling, 340-380, selon qualités.

ALGERIE. — De très fortes attaques de mildiou et la coulure de la fleur motivent une orientation du marché qui enregistre une hausse appréciable.

On a atteint les cours de 10 fr. pour les belles qualités. La propriété ne vend pas encore ses disponibilités à ce cours.

Alger. — Vins libres extra rouges, 10,25 ; blancs taché blanc, 9 fr. 50; rouge extra 1er choix, 9,50 à 10 fr. ; 2e choix, 9,50 ; 3e choix, 9 fr. 25 ; achats sur souches propriété, 9,25 ; ordinaire, 7,00 à 8 fr. 00 ; bloqués (propriété), 3 fr. 60 à 4 fr.

Oran. — Rouge vieux et nouveau le degré 9 fr. 50 à 10 fr. ; courant (bloqués) le degré 7 fr. 75 ; rouge à venir le degré 9,50 à 10 fr. 00.

ALCOOLS

Narbonne. — Eau-de-vie de marc au-dessous de 70 degrés, 425 fr les 100 degrés, l'hecto nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

TARTRES

Marché de Béziers du 18 juin 1936.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	2,00 à 2 fr. 10 le deg. casser.
Lies sèches acide tartrique..........	
— — 20 à 22 o/o —	pas de stock
— — au-dessus 50 o/o........	2 fr. 20 le degré A. T.
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	2 fr. 80 — —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 50 francs de moins aux 100 k. environ.

Tendance assez ferme, les vendeurs hésitant à vendre par crainte monétaire.

CÉRÉALES

Toulouse. — Bladette, blés fins (80 kilos) 80 fr.; avoine (50 kilos), 40 fr.

Dans les régions grosses productrices, mauvaises apparences de la future moisson. Epiage gêné par le temps défavorable, mauvaise végétation des blés résistants.

Au marché réglementé de Paris, on a coté le 17 juin en clôture : juin 101.75, juillet 105.75, août 110.25.

Avoines. — Au même marché, tendance ferme. En clôture : juin 82,75, juillet 83.75.

PAILLES ET FOURRAGES

Toulouse. — Sainfoin 1re coupe (50 kilos), 11 à 12 fr. — Sainfoin 2e coupe (50 kilos) 9 à 10 fr. Foin (50 kilos) 8 à 9 fr. Paille (50 kilot) 8 à 9 fr.

PRODUITS ANTICRYPTOGAMIQUES

(Cotation du Syndicat agricole Montpellier) magasin, aux 100 kilogr.

Soufre. — Trituré 71 ; sublimé Boude 90 ; mouillable 112.

Sulfate de cuivre. — Menus 120 ; gros 125 ; neige 128-129 ; verdet neutre 31 o/o, 4 90 le kg. ; bouillie cuprique 50/55, 150 ; fleur de chaux, 11 à 13.50 suivant marques ; chaux à poudres 8 fr. ; carbonate de soude Solvay, 61.50 ; poudre cuprique 10 o/o, 82 (standard 65).

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 14 au samedi 20 juin 1936

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1936		1935		1936	1935	1936		1935		1936	1935
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche ..	16.2	12.6	22.8	10.8	trac.	»	14.0	9.2	25.2	9.7	5.5	«
Lundi	19.8	12.8	24.4	14.8	«	«	20.0	11.8	29.0	15.0	0.5	7.9
Mardi	18.8	9.8	18.2	11.6	»	1.2	19.7	6.7	19.2	15.8	»	5.1
Mercredi ...	18.0	10.0	17.8	10.4	»	0.1	17.4	10.4	18.0	9.4	«	trac.
Jeudi	21.4	12.0	21.0	10.8	«	«	19.4	12.4	24.4	9.2	4.5	trac.
Vendredi ...	20.0	12.6	21.8	12.2	«	1.1	21.0	10.8	24.8	14.0	»	2.0
Samedi	19.6	13.4	16.2	10.8	0.3	5.2	20.0	11.7	17.6	12.0	»	9.4
Total ...					117.4	125.8					88.7	166.4
	Angoulème						**Dijon**					
Dimanche ...	18.1	9.7	29.6	13.3	»	»	15.9	9.0	28.1	14.0	trac.	»
Lundi	17.8	12.0	29.3	15.7	«	«	19.0	12.0	28.8	13.3	«	»
Mardi	22.0	12.6	18.0	10.8	«	13.4	21.7	8.0	25.2	13.2	»	2.
Mercredi	22.0	11.0	20.8	9.9	»	»	20.7	10.8	20.1	7.5	«	1.4
Jeudi	21.1	9.4	24.6	10.2	»	«	19.2	12.8	26.0	9.3	0.2	» 6
Vendredi ...	21.2	11.2	22.8	12.2	«	«	23.0	10.8	28.1	12.0	«	trac.
Samedi	18.2	10.2	17.1	11.0	3.1	»	26.2	11.0	19.1	11.3	»	»
Total ..					174.7	174.0					98.8	201.9
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	19.0	7.0	28.0	11.8	«	»	19.8	7.1	29.3	15.0	1.2	«
Lundi	«	»	29.1	14.6	»	«	19.4	10.2	28.8	12.3	»	«
Mardi	20.7	10.7	18.0	13.6	»	1.0	21.1	9.6	25.6	16.8	»	6.0
Mercredi	19.2	8.6	19.6	7.8	«	»	20.1	9.4	21.2	7.4	»	10.4
Jeudi	19.0	10.0	29.0	7.7	»	«	19.9	11.2	27.4	8.6	»	»
Vendredi .	19.0	12.3	28.8	13.2	1.1	«	23.8	12.0	28.6	13.3	trac.	»
Samedi	22.6	11.0	19.2	11.2	«	18.5	23.2	13.2	19.1	14.1	0.1	1.4
Total ..					258.0	176.9					222.1	207.0
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche .	19.3	7.5	30.4	13.5	«	1.1	23.3	12.4	26.6	11.4	«	»
Lundi	18.0	12.7	29.1	12.1	»	«	29.0	13.9	27.4	11.0	»	»
Mardi	20.3	12.9	18.0	10.7	trac.	8.1	25.2	12.9	24.2	15.1	«	»
Mercredi ..	19.4	8.8	28.0	9.4	»	«	24.6	15.4	24.9	12.2	«	»
Jeudi	20.8	11.5	25.7	10.3	«	»	25.4	11.3	23.8	10.1	»	«
Vendredi .	22.2	10.6	25.3	12.0	»	3.2	25.2	11.0	25.6	10.6	«	«
Samedi	18.4	10.1	17.9	9.9	17.8	3.9	24.9	12.2	24.5	14.5	»	trac.
Total ...					152.1	145.5					244.6	186.5
	Toulouse						**Cuers**					
Dimanche ..	19.0	9.8	26.9	14.6	«	8.7	»	»	23.7	9.3	«	»
Lundi	17.7	9.0	27.0	15.2	«	»	»	«	20.4	15.4	»	1.2
Mardi	20.6	13.0	18.3	13.9	«	«	»	»	21.6	12.7	«	»
Mercredi ...	20.4	12.3	22.9	7.3	«	«	«	«	23.0	12.4	»	»
Jeudi	22.1	12.7	27.2	9.9	»	2.3	«	»	25.6	13.4	«	«
Vendredi ..	24.3	12.9	26.2	13.5	»	«	»	»	24.2	9.8	»	»
Samedi	23.4	14.6	19.5	11.4	»	«	»	«	27.4	10.0	»	»
Total					238.0	173.2					«	57.6
	Perpignan						**Montpellier**					
Dimanche ..	23.6	13.7	28.0	15.4	»	«	22.8	12.6	22.3	12.1	0.2	«
Lundi	22.6	12.0	26.5	16.0	trac.	»	24.4	16.2	26.6	13.1	troc.	«
Mardi	23.7	16.1	23.0	15.1	»	«	24.2	16.8	29.3	13.2	«	«
Mercredi ..	24.1	17.0	23.3	10.8	«	«	25.1	15.3	29.6	17.1	1.3	«
Jeudi	24.2	16.8	23.8	12.5	»	«	23.2	15.0	29.6	16.3	1.2	»
Vendredi ..	22.2	17.1	25.6	12.6	«	»	24.9	12.7	34.0	15.2	0.2	»
Samedi ..	24.9	14.8	23.2	15.5	»	«	23.9	14.8	32.0	18.1	»	»
Total ..					242.9	146.4					262.5	201.7

TABLE ANALYTIQUE ET DES MATIÈRES DU TOME CV

D

E

F

G

H

I

R

S

V

TABLE DES AUTEURS DU TOME CV

TABLE DES PLANCHES HORS TEXTE

Montpellier. — Impr. Ch. Déhan.